PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009



Les médaillés du Concours Général Agricole

Charcuteries

Date d'édition : 25/05/2009

Présentation



Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

Or : médaille d'Or
Arg : médaille d'Argent
Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

: vente sur place
: vente par correspondance
: se visite
: hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

: vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

CHARCUTERIES

JAMBONS SECS SUPÉRIEURS

Jambon sec supérieur

Salaisons Pyrénéennes (Or)
Le Noir de Bigorre 18 mois
2 rue Anatole France
65320 Bordères / Echez
05 62 37 00 01
05 62 37 06 59
commercial@salaisons-pyreneennes.com

SARL André Cazaux (Or)
Jambon sec André Cazaux
Lorp
09190 Saint-Lizier
05 61 66 45 90
05 61 04 81 23
info@andre-cazaux.com
www.andre-cazaux.com

Carré Sébastien (Arg)
Jambon séché grande réserve 18 mois Porc d'antan
1 bis Ferme de la Grange
02600 Longpont
03 23 72 64 89
03 23 72 64 89
screb02@aol.com

SAS Oberti et Fils (Arg)
Jambon sec de montagne 12 mois
Granisse
81230 Lacaune
05 63 37 00 21
05 63 37 81 01
oberti@oberti.fr
www.oberti.fr

La Maison du Jambon (Brz)
Jambon sec supérieur 9 mois nature
322 rue des Bracots
ZI des Bracots
74890 Bons en Chablais
04 50 36 38 70
04 50 36 17 76
h.bouchoucha@la-maison-du-jambon.com

Rochebillard et Blein SAS (Brz)
Jambon sec supérieur de montagne
Rue de la Chapelle
42780 Violay
04 74 63 95 33
04 74 63 92 18
bienvenue@rocheblin.fr

SARL Pierre Oteiza (Brz)
Jambon de la Vallée des Aldudes
Route d'Urepel
64430 Les Aldudes
05 59 37 56 11
05 59 37 55 01
contact@pierreoteiza.com
www.pierreoteiza.com

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Rosette traditionnelle de 1200 g à 2800 g

Valansot SAS (Or)
Rosette traditionnelle
Route d'Yzeron
69510 Thurins
04 78 48 96 35
04 78 81 90 08
salaisons.valansot@salaisons.fr

Rochebillard et Blein SAS (Arg)
Rosette de Lyon label rouge
Rue de la Chapelle
42780 Violay
04 74 63 95 33
04 74 63 92 18
bienvenue@rocheblin.fr

SARL Linard Père et Fils (Arg)
La Vayssière
12350 Lanuejouls
05 65 81 90 04
05 65 81 97 59
charcuterie.linard@wanadoo.fr
www.charcuterie-aveyron.com

Saucisson sec à l'ancienne de 250 g à 500 g

SARL André Cazaux (Or)
André Cazaux
Lorp
09190 Saint-Lizier
05 61 66 45 90
05 61 04 81 23
info@andre-cazaux.com
www.andre-cazaux.com

Charcuterie Laborie et Fils (Arg)
Saucisson sec le Poutou
Le Bourg
15290 Parlan
04 71 46 12 61
04 71 46 19 46
charcuterie-laborie@wanadoo;fr
www.maison-laborie.com

SARL Pierre Oteiza (Arg)
Jésus du Pays Basque
Route d'Urepel
64430 Les Aldudes
05 59 37 56 11
05 59 37 55 01
contact@pierreoteiza.com
www.pierreoteiza.com

Souchon d'Auvergne (Arg)
Saucisson sec bridé 250 g
La Croix de l'Arbre
BP 49 - Saint-Maurice de Lignon
43203 Yssingeaux cedex
04 71 65 73 00
04 71 65 72 91
dominique.riff@l-b-c.fr

Rochebillard et Blein SAS (Brz)
Saucisson sec pur porc extra maigre
Rue de la Chapelle
42780 Violay
04 74 63 95 33
04 74 63 92 18
bienvenue@rocheblin.fr

SARL Pierre Oteiza (Brz)
Saucisson des Aldudes
Route d'Urepel
64430 Les Aldudes
05 59 37 56 11
05 59 37 55 01
contact@pierreoteiza.com
www.pierreoteiza.com

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

La Salaison des Ecrins (Arg)
Barre des Ecrins
Le Villardon
05500 Saint-Eusèbe en Champsaur
04 92 50 14 95
04 92 50 14 95

Noël Puzzi SARL (Arg)
RN 102
07660 Lanarce
04 66 69 44 79
04 66 69 41 45
puzzi.charcuterie@wanadoo.fr

Or Médaille d'Or — Arg Médaille d'Argent — Brz Médaille de Bronze
vente sur place — vente par correspondance — se visite — hébergement en chambre d'hôtes

Produits divers

CHARCUTERIES

SAUCISSONS SECS PUR PORC

Saucisse sèche à l'ancienne de 250 g à 500 g

Arg SARL le Cayrolais
Saucisse sèche d'Auvergne
Le bourg
15290 Cayrols
04 71 46 11 04
04 71 46 92 89
lecayrolais@wanadoo.fr

Arg SARL le Roquet
Le Calvaire
15150 Le Roquebrou
04 71 46 11 04
04 71 46 92 89
lecayrolais@wanadoo.fr

Brz SARL Zerouali Bonnet - Charcuterie de Millas
saucisse sèche "apalhat"
Moulin Mage
81320 Murat sur Vèbre
05 63 37 14 72
05 63 37 14 72
contact@charcuterie-millas.fr
www.charcuterie-millas.fr

RILLETTES

Rillettes pur porc

Or SAS les Rillettes Gorronnaises
ZA les Besnardières
53120 Gorron
02 43 08 69 56
02 43 08 00 72
rillettesgorronnaises@wanadoo.fr
www.lesgorronaises.com

Arg Société des Rillettes Bahier
Rillettes Recette de Campagne 220g
D 323
72160 Sceaux sur Huisne
02 43 60 31 00
02 43 60 31 01
commercial@bahier.fr
www.bahier.com

Brz Sté Luissier Bordeau Chesnel
Dénomination de vente légale du produit : Rillettes pur porc ALBERT LHUISSIER
Rue Léopold Gouloumès
72470 Champagné
02 43 61 57 57
02 43 89 28 84
dominique.riff@l-b-c.fr
www.bordeau-chesnel.com

Rillettes d'oie

Or Société Prunier
23-25 rue de la Jatterie
72160 Connerré
02 43 76 30 00
02 43 76 30 29
secretariat@prunier.fr

Brz SAS les Rillettes Gorronnaises
ZA les Besnardières
53120 Gorron
02 43 08 69 56
02 43 08 00 72
rillettesgorronnaises@wanadoo.fr
www.lesgorronaises.com

PÂTÉS SUPÉRIEURS

Pâté de campagne supérieur

Arg Jean Henaff SAS
Terrine Bretonne Label rouge Henaff 200 g
Ker Hastell
29710 Pouldreuzic
02 98 51 53 53
02 98 54 37 23
infos@henaff.fr
www.henaff.fr

Arg Noël Puzzi SARL
RN 102
07660 Lanarce
04 66 69 44 79
04 66 69 41 45
puzzi.charcuterie@wanadoo.fr

Brz SCEA le grenier à jambons
La Serre
09420 Rimont
05 61 96 32 79
05 61 96 32 79
legrenierajambons@orange.fr

Brz Société Prunier
23-25 rue de la Jatterie
72160 Connerré
02 43 76 30 00
02 43 76 30 29
secretariat@prunier.fr

Pâté supérieur ou terrine de foie de porc

Brz Kermené
Confit de foie à l'ancienne
Le Perey
22330 Saint-Jacut du Mené
02 96 5145 67
02 96 51 43 21
kermene@kermene.fr

Brz SARL le Roquet
Le Calvaire
15150 Le Roquebrou
04 71 46 11 04
04 71 46 92 89
lecayrolais@wanadoo.fr

Pâté supérieur ou terrine de canard

Or Labeyrie
Terrine de canard cœur de foies gras et pistaches
RN 10
Saint Geours de Maremme
40230 Saint-Vincent de Tyrosse
05 58 76 73 00
05 58 57 30 41
emmanuelle.meclus@labeyrie.fr
www.labeyrie.com

Mousse de canard supérieure

Arg Labeyrie
Terrine fondante au foie de canard et figues
RN 10
Saint Geours de Maremme
40230 Saint-Vincent de Tyrosse
05 58 76 73 00
05 58 57 30 41
emmanuelle.meclus@labeyrie.fr
www.labeyrie.com

Brz Jean Henaff SAS
Mousse de canard Henaff 115 g
Ker Hastell
29710 Pouldreuzic
02 98 51 53 53
02 98 54 37 23
infos@henaff.fr
www.henaff.fr

Or *Médaille d'Or* Arg *Médaille d'Argent* Brz *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*